



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTU ÇORBASI

1 baę semizotu
1 adet havuç
1 adet soęan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım ay bardağı piriņ
Sıvı yağ
Tuz

Havuç küçük küpler halinde doęranır.

Bir tencereye sıvıyağ konur, havuç ilave edilir. Biraz kavurduktan sonra, doğranmış soğanlar ve tuz eklenir, diriliğini kaybedene kadar kavrulur.

Salalar eklenir, biraz kavrulur, üzerine yeterince kaynar su konur, yıkanmış piriņ eklenir, biraz kaynatılır.

zerine doęranmıř semizotu eklenir.

Biraz daha kaynatılıp, sıcak servis yapılır.

